

今すぐ役立つ! 井戸端会議ネタ その⑦

お肉ってさ、
牧場からお店に並ぶまでに
どんなルートで来るのか、
知ってる?



うーん…なんとなくしか



なるわ!
じゃ、見に行ってみよー!



だよな。
気にならない?



私たち獣医師は
お任せください!

食肉の安全は獣医師がチェック! 牛・豚肉は一頭一頭 検査されています



食卓に欠かせない牛肉や豚肉は、いつも使う食材だからこそ
安全性が気になりますね。
でも、どんなルートで食卓に届くかは、よく知らない人も多いのでは。
というわけで、福岡市食肉市場（と畜場）で検査を行っている
「福岡市食肉衛生検査所」を見学に行きました。

【国産肉の場合】

国内の家畜は「と畜場」へ生きたまま運び込まれます。
そこで、食肉にふさわしいかを確認する検査を受けます。

だれが検査を行っているの?

福岡市食肉衛生検査所の検査員は全員獣医師! 年間約2万頭の牛、
約13万頭の豚を一頭ずつ、すべて検査しています。

ここでいう「家畜」とは?

この際の「家畜」とは、牛、馬、豚、ヒツジ、ヤギのこと。
イノシシやシカは「家畜」ではないため、と畜場では検査されません。



どんな検査を行っているの?

検査は段階的に行われ、さらに動物用医薬品や農薬などが残留していないかの検査が行われます。「これほど
嚴重ならば」と心強く思える徹底ぶりです。
※希望者は施設見学もできます(→P20)

1 生体検査



家畜に対し、触診・聴診を行います。
また、必要な場合は血液検査等を行い、病気の有無を検査します。

動物用医薬品: 家畜の病気の予防や治療のために使われることがあります。
農薬: 家畜のエサとなる植物に使われることがあります。

牛には10桁の個体識別番号が付けられています。その牛がどこで生まれて飼育されたかがだれでも分かるシステムで管理されています。



2 解体前検査

とさつ後、異常が発見された場合、解体が禁止されます。

3 解体後検査

枝肉や内蔵などに異常がないか検査します。



厳重な検査に合格した枝肉だけが検印を押され、流通します



【輸入肉の検査は?】

輸入肉は、日本と同等以上の検査をしていると認められた国からのみ
輸入が許されていて、こちらも海外で検査を受けてから輸入されます。

つまり…私たちが店で買う肉は、
一頭一頭厳重な検査を受け、合格した安全なお肉ということ!

重要!

検査に合格しても、食中毒は別の話

O157などの食中毒菌は家畜の腸管内にいます。このため、加工や流通の過程で肉の表面に細菌が付いてしまうことも。
だから、検査で合格した肉であっても、しっかりと加熱調理をしなければ食中毒を起こす可能性はあります。「新鮮」「高級」は関係ないので気をつけて。

詳しくはP7,8の「バーベキュー・焼き肉をおいしく安全に楽しむには」を見よう

合言葉は…「牛や豚は、一頭一頭検査されている安全なお肉。
でも食中毒は別。調理次第なので注意を!」